Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

## Übersicht

# Berner BI6KTDFL30 – , 1000 × 700 mm, 30 kW

Berner

**Produktnummer:** BI6KTDFL30



Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

# Beschreibung

**Induktionsherd System 70 mit 6 Kochstellen, Fullrange-Hold Warmhalte- & Kochfunktion und Verbindungssystem (siehe Video)**

**Ausführung:**

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301, Gehäuse, Abdeckung und Bodenplatte aus mehreren Teilen gefertigt, Oberteil und Frontblende abnehmbar. Abdeckung mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas und seitlichem Verbindungssystem . Dies ermöglicht eine feste Verbindung mehrerer Geräte des Systems 70 mit einer hygienischen Haarfuge und bietet mehr Flexibilität als feste Herdblöcke.

Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Oberteil ist mit der Bodenplatte fest verschraubt steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füssen (10 - 20 mm).

**Technik:**

Modernste Induktionstechnologie ermöglicht schnelles, effizientes Garen und eine geringe Wärmeabgabe an die Umgebung. Die Energieübertragung erfolgt durch die unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Unter den Spulen befindet sich der Induktionsgenerator, welcher im Servicefall nach Abnehmen der Frontblende problemlos über Steckverbindungen ausgetauscht werden kann.

**Fullrange-Hold Warmhalte- & Kochfunktion:**

**Funktion:**

Die Option Fullrange Hold ist eine erweiterte Warmhalte- & Kochfunktion bis 250°C mit 4-stelliger Temperaturanzeige. Zusätzlich bietet die integrierte 5 Fühler Funktion bei Flächen- und Sauteusenspulen einen erweiterten Topfschutz und überwacht vollflächig auch kleine, ausser Mitte aufgestellte Töpfe und verhindert die Beschädigung des Geschirrs durch Überhitzung. Drehen des Reglerknebels nach rechts steuert die Kochstelle inm Leistungsmodus von 1 - 9, Drehen nach links startet den Temperaturmodus und ermöglicht eine Vorauswahl bis zu 250°C.

**Maximale Betriebssicherheit Dank:**

- Elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, der Generatoren und der Steuerprints
- Elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über verschleissfeste elektronische Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) an. Bei ITC-Temperatursteuerung oder Fullrange-Hold Warmhalte- und Kochfunktion zusätzlich die eingestellte Temperatur oder eventuelle Störungen. Alle Induktionsgeräte sind serienmässig mit Pan Quality Control ausgestattet. Nach Aufstellen des Kochgeschirrs ermittelt die Elektronik die Wertigkeit des Geschirrs und signalisiert den Wert über die Anzeige.

Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter. Die Lüfter werden von an der Bodenplatte angebrachten Fettfiltern geschützt. Diese müssen wöchentlich in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

**Technische Daten:**

- Aussenmasse Korpus (B x T x H): 1000 x 700 x 250
- Verstellmöglichkeit der Gerätefüsse ca 20 mm
- Ceranglas 950x605x6 mm (BxTxStärke)
- Spulenanzahl: 6
- Spulengrösse in mm: 6 x quadratisch 280 flächendeckend a 5,0 kW
- Spannung in Volt: 400 V

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

- Leistung in kW: 30,0 kW

**Optionen und Zubehör:** Edelstahlknebel, Silberknebel, Goldknebel

Dieses Gerät ist wahlweise **mit ITC-Temperatursteuerung** (bis 250 °C, Aufpreis) erhältlich. Nennen Sie uns bei der Anfrage die gewünschte Ausführung.

**Artikel BI6KTDFL30:** Elektroanschluss 400 V / 50 Hz / 3N, Anschlussleistung 30 kW, Aussenmasse 1000 × 700 × 250 mm.

Berner Kochsysteme werden in Deutschland gefertigt; die Lieferzeit ab Werk beträgt in der Regel 4–5 Wochen. Zubehör, Unterbauten und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

**Downloads**

- Ausschreibungstext (LV, PDF)
- CE-Konformitätserklärung (PDF)

# Produktinformationen

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Gerätelinie:** | System 70/25 |
| **Material:** | CNS 18/10 |
| **Elektroanschluss:** | 400V / 50Hz / 3N |
| **Anschlussleistung:** | 30 kW |
| **Breite mm:** | 1000 |
| **Tiefe mm:** | 700 |
| **Höhe mm:** | 250 |